3 wypestkowane, obrane i przekrojone na połówki brzoskwinie
1 pomarańcza
1 cytryna
150 g cukru
600 g słodkiego czerwonego wina
330 g wody sodowej
150 g kostek lodu
40 g czerwonego wermutu
40 g brandy
40 g ginu
pół łyżeczki mielonego cynamonu

- do naczynia miksującego włożyć brzoskwinie, rozdrobnić - 3 sek., obr. 4, przełożyć do 2-litrowego dzbanka
- cytrynę i pomarańczę obrać starając się skórki zachować w jednym długim kawałku - do dekoracji
- białą część cytryny i pomarańczy (albedo) odkroić, owoce wypestkować, dodać cukier i zmiksować - 1 min, obr. 10
- dodać resztę składników i wymieszać - 1 min, obr. 2
- wlać do dzbanka z brzoskwiniami, dzbanek udekorować skórką cytryny i pomarańczy, podawać schłodzone

Uwaga: wszystkie składniki powinny być schłodzone. Jeśli przygotowujemy Sangrię wcześniej, to należy przechowywać ją w lodówce i tuż przed podaniem dodać kostki lodu.